

# Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Stéphane et son équipe  
vous présente leur

## Carte traiteur



**Boucherie  
Bulle**

4, rue du coin d'amont  
39150 Saint Laurent en Grandvaux  
03 84 60 12 06  
[contact@boucheriebulle.fr](mailto:contact@boucheriebulle.fr)

Ouvert du mardi au samedi :  
7h30 – 12h30 / 14h30 – 19h00

Dimanche : 9h – 12h  
(du 1er juin au 31 août)

Fermé le lundi



## Pour l'apéritif

- Canapés froids assortis 0,70€ / Pièce
- Pain surprise (8 à 10 pers.) 35,00€
- Pain surprise avec saumon (12 à 15 pers.) 45,00€
- Pizza ou quiche 0,50€ / Pièce
- Gougères 0,40€ / Pièce
- Mini verrine 2,00€ / Pièce



## Nos salades composées

- Salade Grandvallière 15,00€ / le kg  
(choux blanc, noix, lardons, comté, tomates ... )
- Salade Maraîchère 14,00€ / le kg  
(Haricots, cervelas, tomates, lardons, cornichons)
- Salade piémontaise 14,00€ / le kg
- Taboulé poulet 15,00€ / le kg
- Betterave ou céleri ou carottes rapés ou choux/carottes 14,00€ / le kg



## Nos entrées

- Darne de saumon farcie à la Parisienne avec garniture 8,00€ / Pers.
- Darne de saumon 7,00€ / Pers.  
(+ 1,50 € avec garniture)
- Médaillon de sandre 7,00€ / Pers.  
(+ 1,50 € avec garniture)
- Croûte au morilles 9,00€ / Pers.
- Terrine de saumon ou St Jacques ou écrevisses 3,80€ / Pers.
- 1/2 Avocat aux crevettes 4,00€ / Pièce
- Assortiment de charcuterie (6 sortes) 5,00€ / Pers.  
Minimum 20 pers. pour présentation en cascade
- Terrine Jurassienne 4,00€ / Pers.
- Rosbeef froid 4,50€ / Pers.
- Rôti de porc froid 2,80€ / Pers.
- Pilon de poulet 1,80€ / Pièce



## Nos viandes cuisinées

- |                                                                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| • Filet mignon de veau aux champignons sauvages (+ 1,80 € / Pers. avec morilles) | 11,00€ / Pers. |
| • Filet de veau, moutarde à l'ancienne                                           | 9,00€ / Pers.  |
| • Blanquette de veau                                                             | 7,80€ / Pers.  |
| • Langue de bœuf sauce forestière ou sauce piquante                              | 8,00€ / Pers.  |
| • Boeuf Bourguignon                                                              | 7,00€ / Pers.  |
| • Jambon à l'os sauce madère                                                     | 8,50€ / Pers.  |
| • Filet mignon de porc aux pruneaux ou champignons de paris                      | 8,50€ / Pers.  |
| • Gigot d'agneau, rôti jus au thym                                               | 9,50€ / Pers.  |
| • Suprême de pintade aux morilles                                                | 10,50€ / Pers. |
| • Suprême de poulet aux champignons de Paris                                     | 9,00€ / Pers.  |
| • Filet de canard au poivre vert (+ 1,80 € / Pers. avec morilles)                | 10,50€ / Pers. |
| • Coq au savagnin et champignons de Paris (+ 1,80 € / Pers. avec morilles)       | 8,00€ / Pers.  |



## Nos poissons cuisinés

- |                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| • Corolle aux 2 saumons sauce safranée               | 5,50€ / Pers. |
| • Filet de Truite au Savagnin et morilles            | 9,50€ / Pers. |
| • Filet de saumon aux petit légumes                  | 9,00€ / Pers. |
| • Joue de loup de mer sauce beurre blanc et échalote | 8,00€ / Pers. |
| • Dos de cabillaud au Vin Jaune et Comté             | 8,50€ / Pers. |
| • Filet de bar sauce homardine                       | 8,00€ / Pers. |





## Nos plats uniques

- Choucroute garnie 8,00€ / Pers.
- Lasagnes 7,00€ / Pers.
- Couscous royal 9,50€ / Pers.
- Paëlla 9,50€ / Pers.
- Cassoulet 9,00€ / Pers.
- Chili con carné 8,00€ / Pers.
- Tartiflette ou Morbiflette 7,50€ / Pers.
- Poulet basquaise 8,00€ / Pers.
- Moussaka 7,50€ / Pers.
- Tajine d'agneau aux pruneaux 8,50€ / Pers.
- Hachis parmentier de canard 9,00€ / Pers.
- Lasagne saumon et épinard 8,50€ / Pers.



## Garnitures de légumes

- Gratin jurassien 2,90€ / Pers.
- Tomate aux petits légumes 2,20€ / Pers.
- Tomate provencale 2,00€ / Pers.
- Riz 1,80€ / Pers.
- Riz fantaisie (avec petits légumes) 2,00€ / Pers.
- Risotto aux asperges 3,20€ / Pers.
- Fagot de haricots verts 1,80€ / Pers.
- Flanc de courgettes ou de carottes 2,50€ / Pers.
- Tian de légumes 3,50€ / Pers.

## Informations complémentaires

4 personnes minimum pour toutes commandes de plats cuisinés.

Afin d'assurer choix et qualité, les commandes doivent être passées au minimum 3 jours avant, **uniquement en boutique ou par téléphone.**